Ragoût de Calmar aux Tomates Séchées et à l'Ail

4 portions

INGRÉDIENTS:

1 kg de calmar coupé en morceaux
100 ml de vin blanc
Sel et poivre
100 g de tomates séchées et coupées en julienne
3 gousses d'ail émincées
1 portion de Sauce aux tomates séchées au soleil et à l'ail de Chef 's Club.

PRÉPARATION:

1. Préparer la Sauce aux tomates séchées au soleil et à l'ail selon le mode d'emploi, puis réserver au chaud.

2. Mettre les calmars, vin blanc, ail et la Sauce aux tomates séchées au soleil et à l'ail dans un sautoir. Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter de 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que les mollusques soient tendres. Assaisonner au besoin.

3. Servir le ragoût accompagné de pâtes, riz ou pommes de terre en purée et légumes au choix.